

Saison vol 1.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	4.1 kg (75.2%)	79 %	4
Ziarno	carmel wheat malt	0.45 kg (8.3%)	85 %	46
Ziarno	Munich Malt	0.45 kg (8.3%)	80 %	18
Ziarno	Wheat Malt	0.45 kg (8.3%)	85 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	28 g	60 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	28 g	20 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	28 g	5 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3724	Ale	Płynne	120 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	45 min